

Śliwka w czekoladzie z marcepanem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: ilka86, dnia 25 Stycznia 2013r. o 14:06

Tagi: śliwki suszone, deser

Rodzaj dania: desery

Rodzaj kuchni: fusion

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
śliwka suszona	30	szt.	owoce
wódka	1/2	szklanka	alkohole i napoje
masa marcepanowa	150	g	dodatki
czekolada gorzka	150	g	dodatki

Opis

Śliwki suszone umieszczam w miseczce i zalewam je wódką. Odstawiam na 1-2 godziny pod przykryciem, aż śliwki "wypiją" alkohol. W międzyczasie z masy marcepanowej lepię niewielkie kuleczki wielkości większej pestki i odkładam na papier do pieczenia. Gdy śliwki będą już nasączone alkoholem (przy okazji także zmiękną), nadziewam je kuleczkami marcepanowymi. W kąpeli wodnej roztopiam czekoladę. Do miseczki wrzucam połamaną na kostki gorzką czekoladę i umieszczam miseczkę nad garnkiem z parującą (gotującą się) wodą. Gdy czekolada się rozpuści, zanurzam w niej po kolei każdą z pralinek (można pomóc sobie patyczkiem do szaszłyków). Odkładam każdą sztukę na papier do pieczenia i pozostawiam do zastygnięcia czekolady. Przekładam do papilotek i podaję.



Dla ilu osób: 30
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: